

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 506.

San Salvador, 12 de julio de 2000.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT**, relativa a que se apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **ACEITE DE PEPITAS DE UVA COMESTIBLE NSR 67.00.109.99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y UNO, de la Sesión celebrada el veinticuatro de noviembre de mil novecientos noventa y nueve.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1°.- **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada: **ACEITE DE PEPITAS DE UVA COMESTIBLE NSR 67.00.109.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 127-1981

NORMA PARA EL ACEITE DE PEPITAS DE UVA COMESTIBLE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 127-1981

ICS 67.200.20

NSR 67.00.109:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel.: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail:info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados

1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplicará el aceite de pepitas de uva comestible, pero no así al aceite de pepitas de uva que deba ser sometido a ulterior elaboración para que resulte adecuado para el consumo humano.

2. DEFINICION

El aceite de pepitas de uva se obtiene de la pepita de la uva (Vitis vinifera).

3. REQUISITOS**3.1.1 CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDAD¹**

3.1.1	Densidad relativa (20°C/ agua a 20°)	0,923 - 0,926
3.1.2	Índice de refracción (40/n)	1,473 - 1,477
3.1.3	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188 - 194
3.1.4	Índice de yodo (Wijs)	130 - 138
3.1.5	Materia insaponificable	No más de 20 g/kg
3.1.6	contenido de eritrodiol	No menos del 2% (m/m) del contenido total de esteroles
3.1.7	Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:	
	C 12: 0	< 0,5
	C 14: 0	< 0,3
	C 16: 0	5,5 - 11
	C 16: 1	< 1,2
	C 18: 0	3,0 - 6,0
	C 18: 1	12 - 28
	C 18: 2	58 - 78
	C 18: 3	< 1,0
	C 20: 0	< 1,0
	C 22: 0	< 0,3
	C 24: 0	< 0,1

3.2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

3.2.1 Color: Característico del producto designado.

3.2.2 Olor y sabor: característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.

3.2.3 Índice de ácido: No más de 0,6 mg de KOH/g de aceite

3.2.4 Índice de peróxido: No más de 10 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/kg de aceite

3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS**3.3.1 Colores**

Se permite el uso de los colorantes siguientes para restablecer el color natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del color, siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o la calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene:

		<u>Dosis máxima</u>
3.3.1.1	Beta-caroteno	25 mg/kg
3.3.1.2	Extractos de bija	20 mg/kg (calculada como bixina o norbixina total)
3.3.1.3	Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
3.3.1.4	Beta-apo-8'-caroteno	125 mg/kg
3.3.1.5	Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg

3.3.2 Aromas

Se permite el uso de aromas naturales y sus equivalentes sintéticos, excepto los que se sabe representan un riesgo de toxicidad, y otros aromatizantes sintéticos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para restablecer el aroma natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o una calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene.

3.3.3 Antioxidantes

		<u>Dosis máxima</u>
3.3.3.1	Galato de propilo	100 mg/kg
3.3.3.2	Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
3.3.3.3	Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg

¹ Las muestras cuyos ácidos grasos determinados por CGL no estén comprendidos dentro de los márgenes señalados se consideran no conformes a la Norma. Si se estima necesario podrán emplearse criterios facultativos adicionales para confirmar que la muestra se ajusta a la norma.

3.3.3.4	Cualquier mezcla de galato de propilo BHA, BHT	200 mg/kg, pero sin exceder los límites indicados en 3.3.3.1 - 3.3.3.3
3.3.3.5	Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
3.3.3.6	Palmitato de ascorbilo)	500 mg/kg solos
3.3.3.7	Estearato de ascorbilo)	o mezclados
3.3.3.8	Tiodipropionato de dilauroilo	200 mg/kg
3.3.4	Antioxidantes Sinérgicos	<u>Dosis máxima</u>
3.3.4.1	Acido cítrico	Limitada por BPF
3.3.4.2	Citrato de sodio	Limitada por BPF
3.3.4.3	Mezcla de citrato de isopropilo)	100 mg/kg, solos o
3.3.4.4	Acido fosfórico)	mezclados
3.3.4.5	Citrato monoglicérico)	
3.3.5	Antiespumante	
	Dimetilsiloxano (dimetilsilicona), solo o en combinación con dióxido de silicio	10 mg/kg
3.3.6	Inhibidor de Cristalización	
	Oxistearina 1 250 mg/kg	
3.4	CONTAMINANTES	
		<u>Nivel máximo</u>
3.4.1	Materia volátil a 105°C	0.2% m/m
3.4.2	Impurezas insolubles	0.05% m/m
		<u>Nivel máximo</u>
3.4.3	Contenido de jabón	0,005% m/m
3.4.4	Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
3.4.5	Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
3.4.6	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
3.4.7	Arsénico (As)	0,1 mg/kg
3.5	HIGIENE	
	Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los "Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos" NSR 67.00.241:99.	
4.	MÉTODOS DE ANALISIS Y MUESTREO	
	Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.	
5.	ETIQUETADO	
	Se aplicarán las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NSO 67.10.01:98).	
5.1	NOMBRE DEL ALIMENTO	
5.1.1	El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá ser: "Aceite de pepitas de uva".	
5.1.2	Cuando el aceite de pepitas de uva haya sido sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre de "aceite de pepitas de uva" ni ningún sinónimo, a no ser que se indique la naturaleza de la elaboración.	
5.2	ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR¹	
	El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor deberá ser conforme a la sección 5.3 de las Directrices sobre Disposiciones de Etiquetado estipuladas en normas del Codex.	

¹ Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preenvasados.

- FIN DE LA NORMA -

2°.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República), MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.